



Corso di Laurea a orientamento professionale in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare

Piano degli studi Part-Time

SLOT 1 (Anno 1 - 29 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari			6		48	
Mod. 1	Biodiversità vegetale	A	BIO/03	3		24	
Mod. 2	Biodiversità animale	A	BIO/05	3		24	
CI	Il mercato e il marketing delle materie prime agricole			6	4	48	60
Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole	A	AGR/01	3		24	
Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole	F	NN		2		30
Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole	A	AGR/01	3		24	
Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole	F	NN		1 ----- 1		15 ----- 15
CI	Composizione chimica delle materie prime			2	2	16	30
Mod. 1	Chimica delle materie prime	C	CHIM/10	2		16	
Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime	F	NN		2		30
CI	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari			3	2	24	30
Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	A	AGR/13	3		24	
Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	F	NN		2		30
	Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	F	NN	1			
	Idoneità inglese B1	E	NN	3			



SLOT 2 (Anno 2 - 25 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari			3	2	24	30
Mod. 1	Gestione delle problematiche fitopatologiche	B	AGR/12	3		24	
Mod. 2	Lab. Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari	F	NN		2		30
CI	Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica			3	3	24	45
Mod. 1	Microbiologia delle materie prime	B	AGR/16	3		24	
Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica	F	NN		3		30 ----- 15
CI	Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare			6	6	48	90
Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare	B	ING-IND/10	3		24	
Mod. 2	Lab. Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare	F	NN		3		45
Mod. 3	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare	B	ING-IND/22	3		24	
Mod. 4	Lab. Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare	F	NN		3		45
	Benessere animale e qualità delle produzioni	B	VET/02	2		16	

SLOT 3 (Anno 3 - 33 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale			3	3	24	45
Mod. 1	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale	B	AGR/16	3		24	
Mod. 2	Lab. Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale	F	NN		3		45
CI	Parametri di qualità nelle produzioni vegetali			3	2	24	30
Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali	B	AGR/03	3		24	
Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali	F	NN		2		30
CI	Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali			6	6	48	90
Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici	B	AGR/19	3		24	
Mod. 2	Lab. Qualità dei prodotti carnei e ittici	F	NN		1 ----- 1		15 --- 15
Mod. 3	Parametri di qualità nelle produzioni animali	B	AGR/19	3		24	
Mod. 4	Lab. Parametri di qualità nelle produzioni animali	F	NN		4		60
CI	Novel Ingredients e sottoprodotti			3	2	24	30
Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti	C	CHIM/06	3		24	
Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti	F	NN		2		30
CI	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti			3	2	24	30
Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	C	MED/49	3		24	
Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	F	NN		2		30



SLOT 4 (Anno 4 - 31 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	Diritto alimentare e Certificazioni Food			6		48	
Mod. 1	Diritto alimentare	B	IUS/14	3		24	
Mod. 2	Certificazioni Food	B	AGR/01	3		24	
	Tirocinio Professione Condivisa	S	NN		6		
	Tirocinio Aziendale	S	NN		19		

SLOT 5 (Anno 5 - 31 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	Microstruttura delle materie prime vegetali			3	2	24	30
Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali	B	AGR/03	3		24	
Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali	F	NN		2		30
CI	Fisiologia e Tecnologie post-harvest			5	4	40	60
Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	B	AGR/03	3		24	
Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	F	NN		2		30
Mod. 3	Tecnologie del post-harvest	B	AGR/15	2		16	
Mod. 4	Lab. Tecnologie del post-harvest	F	NN		2		30
CI	Prodotti trasformati			4	6	32	90
Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale	B	AGR/15	2		16	
Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale	F	NN		3		45
Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale	B	AGR/15	2		16	
Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale	F	NN		3		45
CI	Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale			3	2	24	30
Mod. 1	Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale	B	VET/04	3		24	
Mod. 2	Lab. Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale	F	NN		2		30
	Ordinamento professionale	B	AGR/03	2		16	

SLOT 6 (Anno 6 - 31 CFU)

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	CORSI A SCELTA	D		3		24	
	Tirocinio pratico-valutativo (TPV) – III anno	S	NN		25		
	Prova finale	E		3			

Approvato dal Consiglio di corso di studio in data 6 settembre 2024.